

Botanischer Name:	Anethum graveolens
Deutscher Name:	Dill
Familie:	Apiaceae (Doldenblütler)
Inhaltsstoffe:	ätherisches Öl, Cumarinderivate, fettes Öl, Flavonoide, Phthalide
Verwendete Pflanzenteile:	Früchte, Kraut
Vermehrung:	Samen
Sammelzeit:	August bis September
Zubereitung:	1 Teelöffel Früchte oder Sprossspitzen werden mit ¼ Liter kochendem Wasser übergossen und 2-5 Minuten ziehen lassen. Danach abgiessen.
Geschichte und Herkunft:	Ägypten, Griechenland, Schweiz Der Papyrus Ebers zeigt, dass Dill im antiken Ägypten als Heilpflanze gegen Kopfschmerzen eingesetzt worden ist. Gemäss dem Alten Testament fand Dill auch als Heilmittel gegen Leibschmerzen und Blähungen Gebrauch
Wirkungsweise:	
<i>Innerlich:</i>	beruhigend, blähungslindernd, harntreibend
<i>Äusserlich:</i>	keine
Verwendung in der Heilkunde:	
<i>Innerlich:</i>	krampfartige Beschwerden, Verdauungsbeschwerden
<i>Äusserlich:</i>	keine
Verwendung in der Küche:	in Salaten, Saucen, zu Fischgerichten
Warnhinweise:	keine
Mythologischer Hintergrund:	Die beruhigende Wirkung des Dill gab ihm seinen Namen. So bedeutet altnordisch dylla einlullen. Der lateinische Name deutet auf eine andere Eigenschaft des Dills hin, nämlich auf den Geruch. graveolens setzt sich zusammen aus gravis schwer und olere riechen. anethum stammt aus dem Griechischen und leitet sich wahrscheinlich von aemi ich hauche ab.